

BAB IV

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian observasional. Dalam penelitian ini dilakukan dengan rancangan desain *cross sectional*. Variabel sebab adalah pengetahuan penjamah makanan dan variabel akibat adalah perilaku penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali, objek penelitian diukur hanya satu kali.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Hotel The Jayakarta Bali. Dipilihnya tersebut karena atas pertimbangan :

- a. Hotel The Jayakarta Bali merupakan salah satu hotel yang terletak di daerah pariwisata Bali.
- b. Hotel tersebut mengadakan penyelenggaraan makanan dengan jumlah penjamah makanan sebanyak 70 orang
- c. Belum pernah dilakukan penelitian sejenis ini di hotel tersebut

2. Waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Pebruari-Mei tahun 2020

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Penyelenggara makanan dan ikut langsung dalam penyelenggaraan makananan di Hotel The Jayakarta Bali. Sedangkan sampel adalah seluruh dari populasi.

2. Besar sampel

Besar sampel pada penelitian ini adalah seluruh dan populasi yaitu semua penjamah makanan yang ikut dalam penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali dengan jumlah penjamah makanan sebanyak 70 orang.

3. Teknik sampling

Teknik pengambilan sampel yang dilakukan pada penelitian ini menggunakan teknik sampel jenuh (sampel sensus), Sampel jenuh (sampel sensus) adalah teknik pengambilan sampel dimana semua anggota populasi dijadikan sampel. Alasan mengambil sampel jenuh karena jumlah populasi yang kurang dari 100, sehingga seluruh populasi dijadikan sampel penelitian.

D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis dan teknik pengumpulan

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini ada dua jenis yaitu :

a. Data primer

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini yaiu :

- 1) Identitas sampel meliputi nama, umur, alamat, jenis kelamin, pendidikan terakhir, lama bekerja

- 2) Data mengenai tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali.
 - 3) Data mengenai perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali.
- b. Data sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari catatan profil Hotel The Jayakarta Bali yang meliputi data gambaran umum Hotel The Jayakarta Bali serta jumlah penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali.

2. Teknik pengumpulan data

- a. Data primer
- 1) Data identitas sampel diperoleh dengan menggunakan metode pengisian angket, mempergunakan *google form*.
 - 2) Data tingkat pengetahuan penjamah makanan diperoleh dengan metode memberikan kuesioner menggunakan *google form* yang berisi pertanyaan mengenai higiene sanitasi kepada sampel dengan menggunakan kuesioner yang terdiri dari 17 pertanyaan yang dinyatakan dengan skor lalu dipersentasekan.
 - 3) Data perilaku higiene sanitasi penjamah makanan diperoleh dengan memberikan kuesioner dengan skala likert menggunakan *google form* yang terdiri dari 17 pernyataan diantaranya 9 pernyataan positif untuk mengukur skala positif dan 8 pernyataan negatif untuk mengukur skala negatif kemudian dihitung skornya.

b. Data sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari catatan profil Hotel The Jayakarta Bali yang meliputi data gambaran umum Hotel The Jayakarta Bali serta jumlah penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Hotel The Jayakarta Bali yang diperoleh dari laporan milik institusi tersebut.

E. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah formulir identitas sampel, kuesioner tingkat pengetahuan higiene sanitasi sampel pada penyelenggaraan makanan, dan kuesioner perilaku higiene sanitasi sampel pada penyelenggaraan makanan.

F. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan data

a. Data karakteristik sampel

Data dikategorikan dan ditampilkan dalam tabel distribusi dan dianalisis secara deskriptif.

b. Tingkat pengetahuan sampel

Tingkat pengetahuan sampel diketahui dengan cara melihat skor sampel dari 17 pertanyaan yang diberikan. Setelah data tersebut didapatkan maka data diolah dengan microsoft excel.

Nilai dihitung menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Jumlah benar}}{\text{jumlah total pertanyaan}} \times 100 \% =$$

Tingkat pengetahuan dikategorikan sebagai berikut :

Baik : ≥ 75 %

Sedang : 56 – 74 %

Kurang : < 56 %

(Arikunto, 2010)

c. Perilaku higiene sanitasi sampel

Data perilaku higiene sanitasi penjamah makanan diperoleh dengan cara jumlah skor yang dihitung lalu dipersentasekan. dengan menggunakan kuesioner dengan skala likert yang terdiri dari 17 pernyataan tentang perilaku higiene sanitasi. Setelah itu data akan diolah microsof excel.

Pernyataan positif :

Jawaban	Skor
Sangat Sering (SS)	3
Kadang-kadang (KK)	2
Tidak Pernah (TP)	1

Pernyataan negatif :

Jawaban	Skor
Sangat Sering (SS)	1
Kadang-kadang (KK)	2
Tidak Pernah (TP)	3

Nilai total dihitung menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Jumlah total skor}} \times 100\% =$$

Skor perilaku dikategorikan sebagai berikut :

Baik : > 80 %

Sedang : 60 - 80 %

Kurang : <60%

(Aritonang, 2011)

2. Analisis data

a. Analisis Univariat

Analisis univariat merupakan analisis yang digunakan untuk memperoleh gambaran dari karakteristik sampel seperti : nama, umur, alamat, jenis kelamin, pendidikan terakhir, dan lama bekerja sampel yang ditampilkan dengan menggunakan tabel frekuensi dan dianalisis secara deskriptif.

b. Analisis Bivariat

Analisis bivariat adalah analisis yang berguna untuk melihat hubungan antara tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi dengan karakteristik penjamah makanan di Hotel The Jayakarta Bali. Analisis dilakukan menggunakan uji statistik, dilakukan uji normalitas menggunakan *Kolmogorof-Smirnov* untuk mengetahui apakah sebaran data normal atau tidak normal. Pada penelitian ini sebaran data normal analisis dalam penelitian ini menggunakan uji *Korelasi Pearson* untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi, dan menggunakan uji *Independent t-test* untuk mengetahui Perbedaan tingkat pengetahuan dan perilaku higiene dan sanitasi terhadap karakteristik penjamah makanan (umur, jenis kelamin, lama kerja, pendidikan) di Hotel The Jayakarta Bali.

G. Etika Penelitian

1. Mengurus ijin penelitian dari Dinas Penanaman Modal dan PTSP Provinsi Bali.
2. Mengurus ijin penelitian dari komite etik Politeknik Kesehatan Denpasar.
3. Penandatanganan Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP) dan surat Kesiediaan menjadi responden kepada sampel.
4. Mengambil data setelah diizinkan oleh pihak hotel